Idées recettes

Nous vous proposons quelques recettes à découvrir avec votre four Siméo.

Remarque : les conditions de cuisson étant fortement liées à la nature même des aliments, les temps et degrés de cuisson mentionnés ci-après sont basés sur nos essais et sont donnés à titre indicatif. Il se peut que ces données fluctuent quelque peu.

Côté Four :

Tarte courgette – feta

Préparation : ~ 25 min
Cuisson : ~ 35 min - Pour 2 à 4 personnes

Ingrédients : 1 rouleau de pâte feuilletée, 1 courgette moyenne, 2 oignons, 2 gousses d'ail, 200 g de feta, 2 tomates, 150 ml de crème liquide légère, 100 ml de lait, 2 œufs, gruyère râpé, basilic, sel, poivre, huile d'olive.

Réalisation : faire préchauffer votre four à 180°. Faire revenir les oignons hachés dans l'huile d'olive. Peler la courgette une lamelle sur deux, et la tailler en fines lamelles. Ajouter aux oignons avec sel et poivre et laisser mijoter quelques instants. Ajouter ensuite le basilic et l'ail préalablement hachés. Disposer la pâte préalablement piquée dans un moule à tarte beurré. Y verser le mélange courgettes / oignons, puis la feta coupée en dés, enfin le mélange œufs battus, lait et crème. Parsemer de gruyère râpé et mettre à cuire durant 35 min à 180°.

Tarte aux feuilles de brick à la tomate

Préparation : ~ 10 min
Cuisson : ~ 25 min - Pour 2 personnes

Ingrédients : 3 feuilles de brick, 4 tomates bien mûres, moutarde, ail, huile d'olive, sel, poivre.

Réalisation : Etaler 3 feuilles de brick dans un moule à tarte. Badigeonner le fond de moutarde. Recouvrir des tomates coupées en tranches fines. Saupoudrer d'ail, de sel et de poivre, puis un filet d'huile d'olive. Cuire environ 25 minutes à 180°.

Tarte tatin poires - chocolat

Préparation : ~ 15 min
Cuisson : ~ 25 min - Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients : 1 pâte feuilletée, 80 g de beurre, 100 de sucre blanc, 50 g de cassonade, pépites de chocolat, 4 à 5 poires, cannelle en poudre (facultatif).

Réalisation : Faire préchauffer le four à 180°. Eplucher, épépiner et couper les poires en quartiers. Faire fondre le beurre dans un moule à manqué placé sur feu moyen, ajouter les sucres et laisser caraméliser 1 à 2 minutes. Ajouter les poires pour les faire pocher dans le caramel quelques instants. Eteindre le feu, éparpiller une (ou plusieurs, selon votre goût) poignée de pépites de chocolat et saupoudrer de cannelle si désiré. Disposer la pâte sur les poires en veillant à bien l'enfoncer entre les fruits et les bords du moule. Enfournez à 180° durant 25 min environ.

Côté Quick Toast :

Variations autour d'un Croque Monsieur

Pour varier les plaisirs, nous vous proposons ces différentes variantes du traditionnel Croque-monsieur :

Croque-monsieur Raclette et jambon cru : remplacer le traditionnel jambon blanc et gruyère râpé par du fromage à raclette et du jambon cru. Pour les plus gourmands, placer une demie tranche de fromage à raclette sur la tranche de pain de mie supérieure.

Croque-monsieur Saumon, crème et moutarde : faire un mélange de crème épaisse et moutarde, sel, poivre. Etaler 1 cuillère à café de ce mélange sur les tranches de pain de mie, puis y déposer une petite tranche de saumon fumé. Parsemer de gruyère rapé si désiré, puis fermer par une tranche de pain de mie enduite du mélange crème - moutarde.

Croque-monsieur à l'ananas : ajouter de fines rondelles d'ananas à la recette traditionnelle

Croque-monsieur + + : faire tremper le gruyère râpé (100 g) dans un mélange de 10 cl de lait et 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, parfumer de muscade + sel et poivre. Disposer une demie tranche de jambon sur une tranche de pain de mie, puis le mélange fromage-lait-crème, poser par-dessus une deuxième tranche de pain de mie, puis à nouveau le mélange au fromage.

Croque-monsieur Chocolat - Banane : Beurrer finement les tranches de pain de mie, saupoudrer de sucre, ajouter des rondelles de banane, fermer le croque-monsieur et disposer des pépites de chocolat sur la tranche de pain supérieure.

Pour ces recettes, nous vous conseillons de placer vos Croque-monsieur sur la lèche frite fournie, ceci afin d'éviter que des aliments ne tombent à l'intérieur du four.

Toasts mozzarella

Préparation : 5 min
Cuisson : ~ 10 min - Pour 2 personnes

Ingrédients : 6 tranches de pain de mie, 250g de mozzarella, 3 tomates, Origan, sel, poivre

Réalisation : poser sur les tranches de pain de mie les tomates coupées en tranches fines et salées. Ajouter des tranches de mozzarella, parsemer de poivre et d'origan. Placer au four, sur la lèche frite et faitre chauffer.

Salade Munster et chèvre chaud

Préparation : 15 min
Cuisson : ~ 10 min - Pour 2 personnes

Ingrédients : baguette fraîche, 4 CS Crème épaisse, Chèvre (bûchette), Munster, sel, poivre.

Réalisation : couper de fines tranches de baguette (compter 3 toasts de chaque variété de fromage par personne). Mélanger la crème épaisse, le sel et le poivre. Verser une cuillère à café du mélange crème-épices sur les tranches de baguette. Placer sur les toasts des tranches de chèvre et de munster (vous pouvez ajouter de l'ail en poudre sur le chèvre et du carvi sur le munster). Enfourner jusqu'à ce que les toasts soient bien dorés. Servir sur assiettes, avec un dôme de salade verte et une vinaigrette à base d'huile de noix.

Feuilletés apéritif

Préparation : 15 min
Cuisson : ~ 10 min

Ingrédients : pâte feuilletée, jaune d'œuf, saucisses cocktail, fromage râpé, pavot, sésame, bacon, carvi.

Réalisation : Réalisez de petits feuilletés, en enroulant les saucisses cocktails dans de petites lamelles de pâte feuilletée, en réalisant des torsades au fromage, au pavot, au sésame,… Dorez au jaune d'œuf. Enfournez quelques instants, le temps que la pâte cuise (pour que cela aille plus vite, étalez-la finement).

Guide de dépannage

Anomalie	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'alimentation est coupée	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil
Le four ne fonctionne pas	Mode Quick Toast toujours actif	Assurez-vous de bien avoir placé le bouton (5) face au marquage STOP
	La porte du four est ouverte : réaction du système de sécurité	Refermez la porte
Le mode Quick Toast ne fonctionne pas	Mode Four ou Grill toujours actif	Assurez-vous de bien avoir placé le bouton (7) face au repère 0 et le bouton (8) face au repère STOP
	La porte du four est ouverte : réaction du système de sécurité	Refermez la porte
Les lampes (4) s'allument et s'éteignent périodiquement	Régulation des lampes par le thermostat du four / quick Toast	Laissez le four réguler la température, phénomène tout à fait normal

Note : Ce guide de dépannage est donné à titre indicatif. En cas de doute portez votre appareil à réparer dans un Centre Service Agréé, dont vous obtiendrez les coordonnées au numéro ci-dessous.

Caractéristiques techniques

Puissance Max	1 500 W
Tension d'utilisation	230 V ~ 50 Hz

Nota : La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique



ELECTROPEM - Parc d'activités « Les Découvertes »
8, rue Thomas Edison - CS 51079 - 67452 MUNDOLSHEIM Cedex - Tel : 03 88 18 32 00 - Fax : 03 88 18 32 04
Internet : www.simeo.tm.fr - Email : info@simeo.tm.fr



Notice d'utilisation

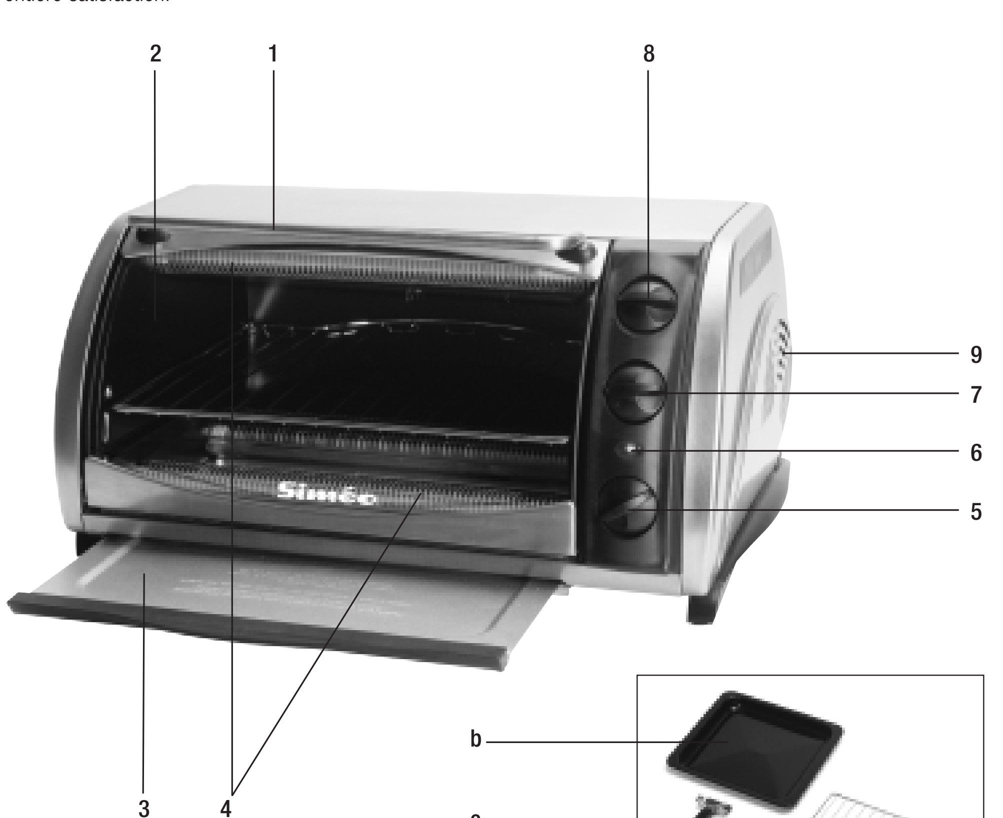


FOUR INOX
CS 400

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier à été conçu avec soin et à été soumis à de nombreux tests de contrôle.

Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.



1	Poignée	7	Minuterie four (60 min)
2	Porte vitrée	8	Thermostat four (50 °- 230 ° / GRILL)
3	Plateau ramasse-miettes	9	Ouies d'aération
4	Eléments chauffants à quartz	a	Grille
5	Commande Quick Toast	b	Lèche frite émaillée
6	Témoin lumineux	c	Poignée

Recommandations de sécurité particulières

- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Débrancher le cordon d'alimentation pour toute opération d'entretien, de même quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Veiller à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas déplacer ni ranger l'appareil tant qu'il est chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner d'au moins 10 cm des murs.
- Ne rien poser sur l'appareil (ex : bocaux, torchons,…).
- Ne pas utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne pas placer dans l'appareil des matériaux inflammables, tels papier, carton, film plastique,…
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ni à proximité de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons,…).
- Ne pas ranger de produits inflammables dans ou sur le meuble où est utilisé l'appareil.
- Ne pas recouvrir le plateau ramasse-miettes (3) ou toute autre partie de l'appareil de papier aluminium.
- Des huiles ou des graisses surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Porter une attention particulière à chaque fois que de tels produits sont utilisés.
- Ne rien introduire dans les ouies d'aération (9).
- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé.
- Ne pas encastrer l'appareil.

Recommandations de sécurité générales

- Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil et les tenir éloignés lors de son utilisation. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement averties de la manière de l'utiliser.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène, …) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation électrique. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même, mais le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil, …).
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.

Avant la première utilisation

1. Retirez la grille (a), la lèche frite (b) et les éventuelles protections intérieures présentes dans le four.
2. Refermez la porte.
3. Branchez l'appareil.
4. Positionnez le bouton thermostat (8) sur 200°
5. Placez la minuterie (7) sur 15 min, le voyant (6) s'éclaire et la chauffe démarre.

   Remarque : une légère fumée, due à la combustion des poussières d'usine, peut alors se dégager. Ceci est tout à fait normal et disparaîtra rapidement.
6. Une fois les 15 minutes écoulées, vous entendrez le signal sonore de fin de cuisson, le témoin lumineux (6) s'éteint et la chauffe se coupe.
7. Veillez à positionner le bouton thermostat (8) face au repère STOP.

   Note : La porte (2) est équipée d'un système de sécurité qui coupe la chauffe du four à l'ouverture

Utilisation en mode four

1. Placez la grille (a) sur le niveau de votre choix.
2. Vous pouvez si vous le souhaitez préchauffer quelque peu votre four. Pour ce faire, suivez les informations ci-dessous, dans le cas contraire, référez-vous directement au point 6-.
3. Positionnez le bouton thermostat (8) sur la température désirée.
4. Tournez la minuterie (7) sur 5 min.
5. Une fois ce délai écoulé, un signal sonore se fait entendre, le voyant (6) s'éteint et la chauffe s'arrête.
6. Ouvrez la porte (2) au moyen de la poignée (1) et placez vos aliments dans le four.
7. Positionnez le bouton thermostat (8) sur la température désirée, entre 50° et 230°.
8. Vous pouvez choisir d'utiliser ou non la minuterie :
   - 8.1 – Utilisation de la minuterie : positionnez le bouton (7) sur le nombre de minutes désirées.
   - 8.2 – Sans minuterie : positionnez le bouton (7) face au repère MARCHE.
9. Le voyant (6) s'éclaire et les éléments chauffants (4) vont s'allumer.

   Note : Les éléments chauffants (4) vont s'éteindre et s'allumer plusieurs fois au cours de l'utilisation. Ceci afin de maintenir la température choisie.
10. Fin de cuisson :
    - 10.1 – Utilisation de la minuterie : une fois le temps désiré écoulé, un signal sonore se fait entendre. Si vous le souhaitez, vous pouvez relancer la cuisson en tournant à nouveau la minuterie. Sinon, ramenez le bouton thermostat (8) face au repère STOP pour arrêter la cuisson, le voyant (6) s'éteint.
    - 10.2 – Sans minuterie : une fois que la cuisson de votre plat vous satisfait, ramenez le bouton (7) sur 0 et le bouton thermostat (8) sur STOP. Ceci aura pour effet de couper la chauffe du four. Le voyant (6) va s'éteindre.

Utilisation en mode Grill

1. Placez les aliments à griller dans le four. Pour ce faire vous pouvez au choix utiliser un plat de cuisson classique ou la lèche-frite (b) fournie avec le four.
2. Positionnez le bouton thermostat (8) sur GRILL et le bouton minuterie (7) sur MARCHE.
3. Le voyant (6) s'éclaire et les éléments chauffants situés dans la partie supérieure du four vont s'allumer et chauffer.

   Note : Les éléments chauffants (4) vont s'éteindre et s'allumer plusieurs fois au cours de l'utilisation. Ceci afin de maintenir la température choisie.
4. Une fois que la cuisson de votre plat vous paraît satisfaisante, ramenez le bouton thermostat (8) face au repère STOP et le bouton minuterie (7) sur 0. Ceci aura pour effet de couper la chauffe du four. Le voyant (6) va s'éteindre.

   Note : Pour sortir la lèche-frite (b), utilisez la poignée (c) fournie.

Utilisation en mode Quick Toast

La fonction Quick Toast est spécialement conçue pour réchauffer, griller et dorer vos plats préférés en un tour de main.

1. Positionnez la grille (a) en la faisant coulisser dans la rainure de votre choix. Assurez-vous de placer la partie arrondie vers l'arrière et la partie droite vers l'avant du four.
2. Placez les aliments que vous souhaitez réchauffer sur la grille.
3. Placez le bouton (5) sur le niveau souhaité en le faisant tourner vers la droite.
4. Le témoin lumineux (6) s'éclaire.
5. Les éléments chauffants vont s'allumer et chauffer.
6. Une fois le temps de cuisson écoulé, le bouton (5) sera positionné face au marquage STOP.
7. Le témoin (6) va alors s'éteindre.
8. Reprenez l'opération si nécessaire, jusqu'à obtention du résultat souhaité.
9. Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en ramenant le bouton (5) face au repère STOP.

Entretien et nettoyage

- Procédez appareil débranché et refroidi.
- Porte vitrée : nettoyez la porte de votre four avec un linge ou une éponge humide et de l'eau savonneuse.

  ! Attention : Nous vous déconseillons l'emploi de détergents pour vitres en vaporisateur.
- Accessoires : la grille (a) et la lèche frite (b) se nettoient à l'eau additionnée de produit vaisselle ou au lave-vaisselle. La poignée (c) se nettoie à la main uniquement.

  Pour enlever les taches tenaces, nous vous conseillons de faire tremper les accessoires quelques minutes dans de l'eau chaude, puis utilisez un linge ou une éponge humide pour finir de nettoyer votre accessoire.
- Plateau ramasse-miettes : tirez sur la poignée située à l'avant du four, sous la porte vitrée (2). Jetez les miettes et lavez le plateau à l'eau chaude savonneuse (Nous vous déconseillons de le laver au lave-vaisselle). Séchez soigneusement le plateau (3) et remettez-le en place en l'insérant convenablement dans son logement.

  Nous vous conseillons de nettoyer régulièrement le plateau (3), ceci évitera les odeurs de miettes et de graisses brûlées.
- Intérieur du four : utilisez un linge humide et un peu de produit vaisselle.

  Nous déconseillons l'emploi de produits détergents abrasifs (notamment ceux à base de soude). De même, évitez l'emploi de tampons abrasifs (métalliques ou grattoirs), ces derniers pouvant s'effriter lors de leur utilisation.
- Extérieur du four : utilisez un linge humide avec quelques gouttes de produit vaisselle, séchez soigneusement.

  Note : en cas de rayures sur la partie habillée d'inox, vous pouvez essayer de les faire disparaître à l'aide de polish auto.